

4 Qt. Oval Slow Cooker
Olla Ovalada de Cocción Lenta de 4 Qt.

OWNER'S MANUAL
MANUAL DEL USUARIO

Model/Modelo KC241
120V., 60Hz., 225 Watts



EURO-PRO Operating LLC
Boston, MA, 02465
1 (800) 798-7398
www.euro-pro.com

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using your ***Slow Cooker***, basic safety precautions should always be observed, including the following:

1. Read all instructions before using your **Slow Cooker**.
2. **Do not** touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the slow cooker in water or any other liquids.
5. **Do not** let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. **Do not** operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damage in any manner. Return appliance to EURO-PRO Operating LLC for examination, repair or adjustment.
7. Unplug appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. **Do not** place on or near a hot gas or electric burner.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
10. **Never** place ceramic directly on a heated surface as this could cause the cracking.
11. **Do not** cook in broken ceramic pot. If ceramic pot should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken ceramic pot and create a risk of electric shock.
12. To disconnect, turn the control knob to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other liquids.
14. The glass lid and ceramic pot are fragile. Handle them with care.
15. **Never** put cold water in a heated ceramic pot as the pot may crack.
16. **Never** cook directly in metal housing. Use the removable ceramic pot.
17. **Never** turn the switch "On" when the ceramic pot is empty as this could cause a malfunction.
18. Clean the ceramic pot with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
19. **Never** touch the exterior of the slow cooker during its operation and before it cools after switching to "Off" position.
20. Avoid sudden temperature changes, such as adding frozen foods into the heated ceramic pot.
21. Always keep the slow cooker dry, especially the metal housing.
22. When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for air circulation. On surfaces where heat may cause a problem, an insulated heat pad is recommended.
23. **Do not** use outdoors or while standing in a damp area.
24. **Do not** use appliance for other than intended use.
25. Lift and tilt cover away from you carefully to avoid scalding and allow water to drip into unit.

This unit has a short power supply cord to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a long cord. An extension cord may be used if you are careful in its use:

1. The electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
2. An extension cord with the power cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where they can be pulled on by children or tripped over accidentally.

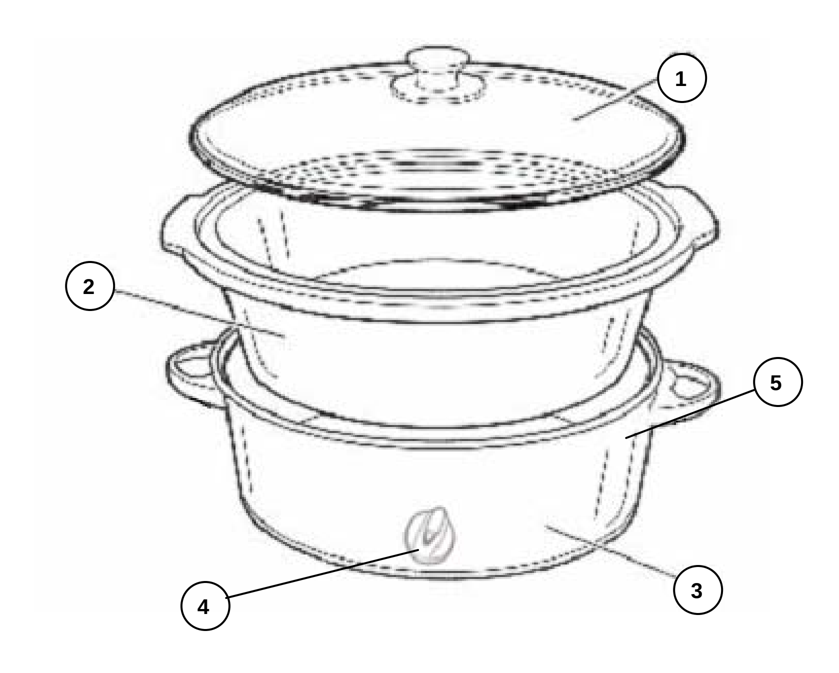
SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

WARNING: To reduce the risk of electric shock, this appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). This plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not modify the plug in any way.

Rev. 06/07B

GETTING TO KNOW YOUR SLOW COOKER



1. Cover
2. Removable Ceramic Pot
3. Metal Housing
4. Control Knob
5. Inner Metal Lining **(attached to metal housing - not removable)**

Technical Specifications

Voltage:	120V., 60Hz.
Power:	225 Watts

***Note: Illustrations may differ from actual unit.**

Read all the sections of this booklet and follow all the instructions carefully.

Before Using Your Slow Cooker

Prior To First Use, Clean The Unit Thoroughly

- Before using for the first time, wash the cover and the ceramic pot in hot, soapy water.
- Do not immerse metal housing in water or any other liquid.
- Rinse and dry thoroughly.
- Plug cord into a 120 volt AC outlet.
- Always cook with the cover on and the ceramic pot in position. Remember that frequent lifting of the cover delays the cooking time.
- When cooking a meat and vegetable combination, place the meat in the bottom of the ceramic pot.
- Unplug the slow cooker when cooking is complete. Before cleaning, allow to cool completely.
  The ceramic pot cannot withstand the shock of sudden temperature changes.
- Do not use frozen meat or poultry in a slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.

CAUTION: Be careful when adding additional liquids to ceramic pot - **Never** add cold liquids as this might cause the ceramic pot to crack. Always warm the liquids before adding.

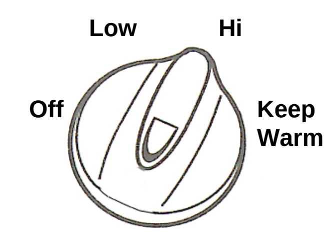
Setting the Temperature

The slow cooker has been developed with a wrap-around side element concealed in the unit. This element provides the low, even temperature that makes lengthy cooking times possible. As a result of the wrap-around element, food will not stick to the base of the ceramic pot despite the long cooking time and the need to stir food is almost unnecessary. As food cooks just below boiling point, very little steam is given off and there is next to no evaporation, all of which provides flavorful, tender and moist results, even with budget cuts of meat.

LOW: The low heat setting gently simmers food for an extended period of time without overcooking or burning. No stirring is required when using this setting. Ideal for vegetable dishes and re-heating.

HI: The high heat setting is used when baking or cooking dried beans and will cook food in half the time required for the low setting. as food will boil when cooked on the high setting. Occasional stirring of stews and casseroles will improve the flavor distribution, food should be monitored when using the high setting, just like cooking in a pot with the lid on.

KEEP WARM: The keep warm setting is for holding the prepared recipe at a perfect serving temperature. This setting should only be used after a recipe has been thoroughly cooked. If food has been refrigerated, it must be heated on low or high and then switched to keep warm.
WARNING: Do Not Cook on Keep Warm Setting.



Using Your Slow Cooker

- Prepare recipe according to instructions.
- Place prepared food into the removable ceramic pot and cover with the glass cover.
- Plug the unit into an electrical outlet and switch to desired temperature setting (Low, High or Keep Warm) position. It is not necessary to stir the ingredients, leave the cooking to the slow cooker.
- Cooking time differs by the amount of ingredients, room temperature and many other factors. Adjust the cooking time in reference to the actual result.
- Repeatedly removing the glass cover will decrease the temperature in the ceramic pot.
- Certain dishes may not cook if the room temperature is below 5°C or 41°F.
- Carefully lift the glass cover away from you. Remember there is steam trapped under the glass cover.

* **Note:** The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them. Exercise caution to avoid burns.

- When finished, turn to "Off" position and unplug the unit. You can serve the meal in the removable ceramic pot.
- Let ceramic pot and glass cover cool completely before washing.

Removing Cover and Ceramic Pot

Note: **The glass cover and the ceramic pot are hot. Use a cloth or pot holder to hold them**.

- When removing the cover, tilt so that the opening faces away from you to avoid being burned by the steam.
- The sides of the metal housing of the slow cooker get very warm. Use oven mitts or pot holders to remove the ceramic pot.
- The removable ceramic pot can be used for serving the meal at the table.

Guide to Slow Cooking

Always allow sufficient time for the food to cook. It is almost impossible to overcook food in the slow cooker, particularly when using the low or keep warm settings. Most of the recipes contained within this book can be cooked on any one of the temperature settings, however the cooking times will vary accordingly. Each recipe in this book will give specific instructions indicating the appropriate temperature setting as well as the suggested cooking times to use.

Adapting Cooking Times

Your favorite traditional recipes can be adapted easily by halving the amount of liquid and increasing the cooking time considerably. See the guide below for suggested cooking times and settings when adjusting your favorite recipes.

Traditional Recipe Time	Slow Cooker Recipe Time
15-30 minutes	4-6 hours on LOW
60 minutes	6-8 hours on LOW
1-3 hours	8-12 hours on LOW

Note: These times are approximate. Times can vary depending on ingredients and quantities in recipes.

All food should be cooked with the glass lid in place. Each time the lid is lifted, both the heat and moisture in the food are lost. Cooking times should thus be extended by approximately 30 minutes.

Liquid Amounts

When food is cooking in your slow cooker, very little moisture boils away. To compensate this, it is advisable to halve the liquid content of traditional recipes. However, if after cooking, the liquid content is excessive, remove the lid and operate the slow cooker on the high setting for 30-45 minutes or until the liquid reduces by the desirable amount.

Stirring Food

Little or no stirring is required when using the low or keep warm setting. when using the high setting, stirring ensures even flavor distribution.

Basic Cooking Time Guide

Heat Setting	Low	High
3-4 Lb. Chicken	6-8 Hours	3-4 Hours
3-4 Lb. Pot Roast	6-8 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Beef Stew	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Chili	8-10 Hours	4-5 Hours
3 Qt. Vegetable Soup	6-8 Hours	3-4 Hours

*The cooking times given above should be used **ONLY** as a guide. It is recommended that a thermometer be used to check the temperature to ensure the food is completely cooked.

Tips for Slow Cooking

- The cover of the slow cooker does not form a tight fit on the ceramic pot but should be centered on the ceramic pot for best results. **Do not remove the glass cover unnecessarily** - this will result in major heat loss. Do not cook without the glass cover in place.
- Stirring is not necessary when using a slow cooker. However, if cooking on high, you may want to stir occasionally.
- Slow cooking retains most of the moisture in foods. If a recipe results in too much liquid at the end of the cooking time, remove glass cover, turn the control knob to high, and reduce the liquid by simmering. This will take 30-45 minutes.
- The slow cooker should be at least half-filled for best results.
- If cooking soups or stews, leave a 2-inch space between the top of the ceramic pot and the food so that the recipe can come to a simmer.
- Many recipes call for cooking all day. You can also prepare the recipe the night before by placing all ingredients in the ceramic pot, cover and refrigerate overnight. In the morning, simply place the ceramic pot in the slow cooker and select the temperature setting.
- Meat & Poultry require at least 7 to 8 hours on LOW. Do not use frozen meat in the slow cooker. Thaw any meat or poultry before slow cooking.
- Trim all visible fat from meat or poultry.
- Cook dried beans 1-2 hours on high setting, then add the remaining ingredients, cook on low for the remaining time.
- When cooking curries and casseroles, richer, more intensive flavors will develop when the first stage is prepared by traditional methods, i.e. brown the onions, meat and spices first in a non-stick pan.

DO's

- Handle the ceramic pot and glass lid with care.
- Use oven mitts when lifting the ceramic pot containing hot foods.
- Avoid extreme temperature changes in the ceramic pot or glass lid. For example, do not place into or under cold water while still hot.

DO NOT's

- Use the ceramic pot if chipped or cracked.
- Operate the slow cooker without the ceramic pot in place.
- Place the hot ceramic pot onto a wet surface.
- Use frozen meats or foods in slow cooker. Always defrost them first.
- Place the glass lid in oven or microwave.

NEVER

- Use abrasive cleansers or metal scouring pads when cleaning the ceramic pot.
- Place water or other liquids into the base of the slow cooker.
- Immerse the base, cord or plug of the slow cooker into water.
- Touch hot surfaces with bare hands.

Cleaning & Maintenance

CAUTION: Make sure that the unit is unplugged from the power source and the control button is on "Off" before cleaning.

- Always allow unit to cool before cleaning.
- Remove the ceramic pot and glass lid and wash in hot, soapy water using a mild household detergent. Rinse and dry thoroughly.
- Never use abrasive cleansers or metal scouring pads to clean the ceramic pot or glass lid.
- To soften stubborn, cooked on foods, fill the ceramic pot with warm, soapy water and allow to soak. Remove by lightly scrubbing with a nylon kitchen brush.
- The ceramic pot and glass slid can be washed in the dishwasher. However care should be taken not to chip or crack the ceramic pot or glass lid.
- Never immerse the metal housing, cord or plug in water or any other liquid.
- Clean the metal housing only with a damp cloth. Do **NOT** immerse in water.
- When storing your slow cooker, loosely coil the power cord , don't wrap the cord around the unit.

Cooking Recipes

Hot Spiced Cherry Cider

Ingredients:

3 1/2 quarts apple cider
3 cinnamon sticks
4.5 oz. orange flavored gelatin
4.5 oz. cranberry flavored gelatin

Directions:

Mix together the apple cider and cinnamon sticks in the Slow cooker. Heat on High for 3 hours. Stir in cranberry & orange flavored gelatin. Keep on High 1 more hour and allow gelatin to dissolve. Turn to Low to keep warm. Serve directly from the Slow cooker。

Hot Cheese Dip

Ingredients:

3/4 cup butter
2 stalks celery, thinly sliced
1 medium onion, chopped
1 4 oz can sliced mushrooms, drained
3 tbs. flour
1 10 1/2 oz can cream of celery soup
1 5 to 6 oz garlic cheese roll, cut up
1 10 oz package chopped broccoli

Directions:

In a small skillet, melt the butter and sauté the celery, onion and mushrooms. Stir in the flour. Turn into a lightly greased slow cooker; stir in remaining ingredients. Cover; cook on High, stirring about every 15 minutes until the cheese is melted. Turn to Low for about 2 to 4 hours or until ready to serve. Serve with corn chips, cauliflower, broccoli, carrot strips, celery and radishes.

Spinach Artichoke Dip

Ingredients:

1 8 oz. packages of softened cream cheese
1/4 cup light cream
1/3 cup grated Parmesan cheese
1/4 tsp. garlic powder
1 8 oz. box frozen cut leaf spinach, thawed and well drained
1 12 oz jar or can quartered artichoke hearts, rinsed
2/3 cup shredded Monterey Jack cheese
1 cup prepared salsa mixture, canned or fresh

Directions:

In a food processor, process the cream cheese, cream, Parmesan cheese and garlic powder until smooth and creamy. Add the spinach and process until thoroughly mixed. Add the artichokes and process until coarsely chopped. Spoon the mixture in to the Slow cooker. Cover and cook on High for 1 to 1.5 hours until hot in the center. Sprinkle the top evenly with Monterey Jack cheese and spoon the salsa in a ring around the inside edges of the Stoneware. Cover and continue heating on High 15 minutes longer, or until the cheese is melted.

Teriyaki Chicken Wings

Ingredients:

2 lbs chicken wings
1 1/2 large onion, chopped
2/3 cup soy sauce
2/3 cup brown sugar
1 tsp. ground ginger (or to taste)
2 cloves garlic, minced
1/2 cup dry cooking sherry

Directions:

Rinse the chicken and pat dry. Cut off and discard wing tips. Cut each wing at the joint to make two sections. Place the wing parts on a broiler pan. Broil 4 to 5 inches from the heat for 20 minutes, 10 minutes on each side or until chicken is brown. Transfer to the slow cooker.

Mix together the onion, soy sauce, brown sugar, ginger, garlic, and cooking sherry in a bowl. Pour over the chicken wings. Cover; cook on Low for 5 to 6 hours or on High for 2 to 3 hours. Stir chicken wings Be sure wings are evenly coated with sauce.

Vegetable Minestrone

Ingredients:

4 cups vegetable or chicken broth
4 cups tomato juice
1 tbs. dried basil leaves
1/tsp. salt
1/2 tsp. dried oregano leaves
1/2 tsp. pepper
3 medium carrots, sliced (I 1/2 cups)
3 medium celery stalks, chopped (1 1/2 cups)
2 medium onion, chopped (1 cup)
1 cup sliced fresh mushrooms (6 ounces)
3 garlic cloves, finely chopped
2 cans (28 ounces) diced tomatoes, undrained
11/2 cups uncooked rotini pasta
Shredded Parmesan cheese, if desired

Directions:

Mix all ingredients except pasta and cheese in slow cooker. Cover and cook on low heat setting 7 to 8 hours or until vegetables are tender. Stir in pasta. Cover and cook on high heat setting 15 to 20 minutes or until pasta is tender. Sprinkle each serving with cheese.

Traditional Baked Beans

Ingredients:

4 cans (28 ounces each) vegetarian baked beans, drained
11/2 medium onion, chopped (3/4 cup)
1 cup barbecue sauce
3/4 cup packed brown sugar
3 tbs ground mustard

Directions:

Mix all ingredients. Cover and cook on low heat setting 4 to 5 hours (or high heat setting 2 hours to 2 hours 30 minutes) or until desired consistency.

Classic Rice Pudding

Ingredients:

4 cups cooked white rice
3/4 cup raisins
1 1/4 tsp vanilla
11/4 can (14 ounces) sweetened condensed milk
11/4 can (12 ounces) evaporated milk
11/2 tbsp sugar
1tsp ground cinnamon (or to taste)

Directions:

Spray inside of slow cooker with cooking spray. Mix all ingredients except sugar and cinnamon in cooker. Cover and cook on low heat setting 3 to 4 hours or until liquid is absorbed. Stir pudding. Sprinkle pudding with sugar and cinnamon. Serve warm

Barbecued Ribs

Ingredients:

2 1/2 lbs pork loin back ribs
1/2 cup packed brown sugar
1/2 tsp. pepper
11/2 tbsp liquid smoke
2 garlic cloves, chopped
1/2 tsp. salt (or to taste)
2 small onions, sliced
1/2 cup cola
1 cup barbecue sauce

Directions:

Spray inside of slow cooker with cooking spray. Remove inner skin from ribs. Mix brown sugar, pepper, liquid smoke, garlic and salt; rub mixture into ribs. Cut ribs into 4-inch pieces. Layers ribs and onion in slow cooker. Pour cola over ribs. Cover and cook on low heat setting 8 to 9 hours or until tender. Remove ribs from slow cooker. Drain and discard liquid. Pour barbecue sauce into shallow bowl. Dip ribs into sauce. Place ribs in slow cooker. Pour any remaining sauce over ribs. Cover and cook on low heat setting 1 hour.

KC241 **EURO-PRO**

ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

EURO-PRO Operating LLC warrants this product to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase, when utilized for normal household use, subject to the following conditions, exclusions and exceptions.

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, return the complete appliance and accessories, freight prepaid. For Customer Service support, call 1 (800) 798-7398 or visit our website www.euro-pro.com.

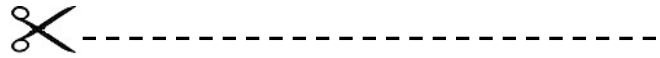
If the appliance is found to be defective in material or workmanship, ***EURO-PRO*** Operating LLC will repair or replace it free of charge. Proof of purchase date and $ 12.95 to cover the cost of return shipping and handling must be included. *

The liability of ***EURO-PRO*** Operating LLC is limited solely to the cost of the repair or replacement of the unit at our option. This warranty does not cover normal wear of parts and does not apply to any unit that has been tampered with or used for commercial purposes. This limited warranty does not cover damage caused by misuse, abuse, negligent handling or damage due to faulty packaging or mishandling in transit. This warranty does not cover damage or defects caused by or resulting from damages from shipping or repairs, service or alterations to the product or any of its parts, which have been performed by a repair person not authorized by ***EURO-PRO*** Operating LLC.

This warranty is extended to the original purchaser of the unit and excludes all other legal and/or conventional warranties. The responsibility of ***EURO-PRO*** Operating LLC if any, is limited to the specific obligations expressly assumed by it under the terms of the limited warranty. **In no event** is ***EURO-PRO*** Operating LLC liable for incidental or consequential damages of any nature whatsoever. Some provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province.

***Important: Carefully pack item to avoid damage in shipping. Be sure to include proof of purchase date and to attach tag to item before packing with your name, complete address and phone number with a note giving purchase information, model number and what you believe is the problem with item. We recommend you insure the package (as damage in shipping is not covered by your warranty). Mark the outside of your package "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.**



OWNERSHIP REGISTRATION CARD FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY

Please fill out and mail the product registration card within ten (10) days of purchase. The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By returning this card you acknowledge to have read and understood the instructions for use, and warnings set forth in the accompanying instructions.

RETURN TO: *EURO-PRO* Operating LLC, 4400 BOIS FRANC, ST. LAURENT, QUEBEC, H4S 1A7

KC241

Appliance model

Date purchased **Name of store**

Owner's name

Address **City** **Prov.** **Postal code**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar su olla de cocción lenta ***BRAVETTI***, siempre debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea completamente las instrucciones antes de utilizarla.
2. No toque las superficies calientes. Utilice siempre las asas o perillas.
3. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
4. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, enchufe o cualquier otra parte de la olla en agua o cualquier otro líquido.
5. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, o que toque superficies calientes.
6. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o luego de una falla, o si ha sufrido cualquier tipo de daño. Retórnelo a ***EURO-PRO Operating LLC*** para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no la utilice y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarla.
8. No la coloque sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar peligros o daños.
10. Nunca coloque la fuente de cerámica directamente sobre superficies calientes ya que podría rajarse.
11. No cocine en la fuente cerámica roto. Si el fuente cerámica se rompe, los líquidos limpiadores y derrames podrían penetrar el fuente cerámica roto y crear un riesgo de descarga eléctrica.
12. Para desconectarla, gire la perilla de control a OFF, luego desenchúfela. Siempre sostenga el enchufe, nunca jale del cable.
13. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga alimentos, agua u otros líquidos calientes.
14. La tapa de vidrio y la fuente de cerámica son frágiles. Trátelas con cuidado.
15. Nunca agregue agua fría en una fuente de cerámica caliente ya que podría rajarse.
16. Nunca cocine directamente en el gabinete de metal. Use la fuente removible de cerámica.
17. Nunca encienda la unidad con la fuente de cerámica vacía ya que podría dañarse.
18. Limpie el fuente cerámica con cuidado. Si usa una esponja o trapo húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado de no quemarse con el vapor, algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos al aplicarlos en una superficie caliente.
19. Nunca toque el exterior de la olla de cocción lenta cuando esté funcionando y antes de que se haya enfriado luego de haberla apagado.
20. Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como el agregar alimentos congelados dentro de la fuente cerámica caliente.
21. Manténgala siempre seca, especialmente su cubierta metálica.
22. Al usar este artefacto, verifique que haya suficiente espacio por encima y en los costados para que circule el aire. Le recomendamos usar una base aislante en superficies que puedan ser afectadas por el calor.
23. No la use en el exterior o cuando esté parado en un lugar húmedo.
24. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
25. Levántela e inclínela cuidadosamente hacia un costado para evitar quemaduras y permitir que el agua caiga dentro de la unidad.

Esta unidad tiene un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Un cable de extensión puede utilizarse con cuidado:

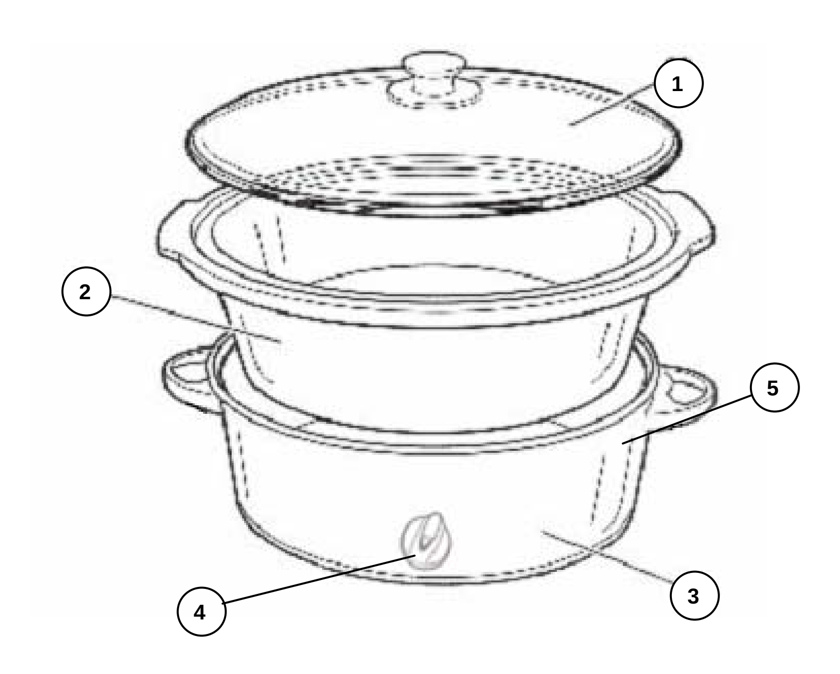
1. La capacidad eléctrica del cable de extensión debe ser por lo menos igual al consumo del artefacto.
2. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Para Uso Doméstico Solamente

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este artefacto posee un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe entra completamente en un tomacorriente polarizado en una sola posición. De no ser así, inviértalo, y si aún así no entra completamente, llame a un electricista calificado para que instale un tomacorriente apropiado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

PARTES DE SU OLLA DE COCCIÓN LENTA



1. **Tapa**
2. **Fuente Cerámica Removible**
3. **Cubierta de Metal**
4. **Perilla de Control**
5. **Revestimiento interno de metal** (adherido a la cubierta de metal – no removible)

Especificaciones Técnicas

Voltaje: 120V., 60Hz.

Potencia: 225 Vatios

***Nota: El dibujo puede no ser igual al producto real.**

Lea todas las secciones de este manual y siga todas las instrucciones cuidadosamente.

Antes de Usar su Olla de Cocción Lenta

Antes de Usarla por Primera Vez, Limpie Bien la Unidad

- Antes de usarla por primera vez, lave la tapa y la fuente cerámica con agua caliente y jabón.
- No sumerja la cubierta de metal en agua o ningún otro líquido.
- Enjuáguelas y séquelas completamente.
- Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios de CA.
- Siempre cocine con la tapa puesta y con la fuente de cerámica en su lugar. Recuerde que el abrir la tapa muy seguido prolongará el tiempo de cocción.
- Al cocinar una combinación de carne con verduras, coloque la carne en el fondo de la fuente de cerámica.
- Desenchufe la olla al terminar de cocinar. Deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
  La fuente de cerámica no resiste los cambios bruscos de temperatura.
- No coloque carne o aves congeladas en una olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.

CUIDADO: Tenga cuidado al agregar líquido adicional en la fuente de cerámica - **Nunca** agregue líquidos fríos ya que podrían hacer que la fuente se rajara. Siempre caliente los líquidos antes de agregarlos.

Ajuste de Temperatura

La olla de cocción lenta ha sido diseñada con un elemento calefactor envolvente oculto dentro de la unidad. Este elemento proporciona la baja y constante temperatura que hace posible el cocinar lentamente. Gracias a este elemento envolvente, la comida no se pegará al fondo de la fuente de cerámica a pesar del tiempo prolongado de cocción y no hace falta revolver los alimentos. Como la comida se cocina justo por debajo del punto de ebullición, despide muy poco vapor y casi no hay evaporación, lo que provee resultados más sabrosos, tiernos y jugosos, incluso con cortes de carne económicos.

LOW (BAJO): La posición de baja temperatura cocina la comida lentamente sin que se pase o se queme. No hace falta revolver al usar esta posición. Ideal para platos con verduras o para recalentar.

HI (ALTO): La posición de alta temperatura se usa para cocinar frijoles secos y cocinará los alimentos en la mitad del tiempo requerido en la posición de LOW temperatura. Ya que la comida hervirá al cocinarla en HI. El revolver ocasionalmente los guisos y estofados mejorará la distribución del sabor, debe controlar la comida al cocinar en HI, de la misma forma que lo hace con una olla sin tapar.

KEEP WARM (MANTENER CALIENTE): Esta posición es para mantener la comida ya hecha a la temperatura justa para servirla. Esta posición debe usarse únicamente después de haber cocinado completamente los alimentos. Si la comida fue refrigerada, deberá recalentarse en LOW o HI y luego pasar a KEEP WARM.
ADVERTENCIA: No cocine en KEEP WARM.

Bajo **Alto**
Apagado **Mantener Caliente**

Cómo Usar su Olla de Cocción Lenta

- Prepare la receta siguiendo las instrucciones.
- Coloque la comida en la fuente cerámica y tápela con la tapa de vidrio.
- Enchufe la unidad en un tomacorriente y ajústela a la temperatura deseada (HI, LOW o KEEP WARM). No hace falta mezclar los ingredientes, deje que la olla de cocción lenta haga el trabajo.
- Los tiempos de cocción varían con la cantidad de ingredientes, la temperatura ambiente y muchos otros factores. Ajuste los tiempos de cocción con respecto a los resultados obtenidos.
- El levantar seguido la tapa de vidrio disminuirá la temperatura de la fuente cerámica.
- Ciertos platos pueden no cocinarse si la temperatura ambiente está por debajo de los 41°F o 5°C.
- Levante cuidadosamente la tapa de vidrio hacia un costado. Recuerde que hay vapor atrapado debajo de la tapa de vidrio.

*** Nota**: La tapa de vidrio y la fuente de cerámica se calientan. Use agarraderas para levantarlos. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

- Al terminar, apague y desenchufe la unidad. Puede servir la comida en la fuente cerámica removible.
- Deje que la fuente de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen completamente antes de lavarlos.

Para Remover la Tapa y la Fuente Cerámica

Nota: **La tapa de vidrio y la fuente de cerámica se calientan.** Use agarraderas para levantarlos.

- Al sacar la tapa, inclínela para un costado para evitar quemarse con el vapor.
- Los costados del gabinete metálico de la olla se calientan. Use guantes para horno o agarraderas para sacar la fuente de cerámica.
- Puede usar la fuente cerámica removible para servir la comida en la mesa.

Guía de Cocción Lenta

Siempre espere el tiempo necesario como para que la comida se cocine. Es casi imposible que la comida se queme en la olla de cocción lenta, especialmente usando las posiciones LOW y KEEP WARM. La mayoría de las recetas incluidas en este manual se pueden cocinar en cualquiera de las posiciones de temperatura, sin embargo, los tiempos de cocción variarán de acuerdo con ellas. Cada receta de este manual le indicará específicamente la posición apropiada de la temperatura así como el tiempo sugerido de cocción.

Adaptación de Tiempos de Cocción

Usted puede adaptar fácilmente sus recetas tradicionales reduciendo a la mitad la cantidad de líquido y aumentando considerablemente el tiempo de cocción. Vea la siguiente guía de tiempos sugeridos de cocción y temperatura al adaptar sus recetas preferidas.

Tiempo de la Receta Tradicional	Tiempo en la Olla de Cocción Lenta
15-30 minutos	4-6 horas en LOW
60 minutos	6-8 horas en LOW
1-3 horas	8-12 horas en LOW

Nota: Estos tiempos son aproximados. Los tiempos pueden variar de acuerdo con los ingredientes y las cantidades.

Todos los alimentos deben cocinarse con la tapa colocada. Cada vez que se levante la tapa, se pierde calor y humedad de la comida. Por lo tanto los tiempos de cocción deberán extenderse unos 30 minutos.

Cantidad de Líquido

Al cocinar en una olla de cocción lenta, se evapora muy poca cantidad de líquido. Para compensarlo, se recomienda reducir a la mitad la cantidad de líquido de las recetas tradicionales. Sin embargo, si al terminar de cocinar queda demasiado líquido, saque la tapa y haga funcionar la olla en HI durante 30-45 minutos o hasta que el líquido se reduzca lo necesario.

Mezclando la Comida

El mezclar es casi innecesario al usar las posiciones de LOW o KEEP WARM. Al usar la posición HI, el mezclar le asegura una distribución uniforme del sabor.

Guía Básica de Tiempos de Cocción

Ajuste de Calor	Bajo	Alto
3-4 Lb. de Pollo	6-8 Horas	3-4 Horas
3-4 Lb. de Cazuela	6-8 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de guiso de carne	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Chili	8-10 Horas	4-5 Horas
3 Qt. de Sopa de Verduras	6-8 Horas	3-4 Horas

* Los tiempos de cocción suministrados deberán usarse como guía **ÚNICAMENTE**. Le recomendamos usar un termómetro para controlar la temperatura y verificar que la comida esté completamente cocida.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN LENTA

- La tapa de la olla no cierra herméticamente contra la fuente de cerámica, pero debe colocarse lo mejor posible para obtener los mejores resultados. No levante la tapa de vidrio innecesariamente – producirá una pérdida considerable de calor. No cocine sin la tapa colocada.
- No es necesario revolver al cocinar lento. Sin embargo, al cocinar en HIGH, es aconsejable revolver ocasionalmente.
- La cocción lenta retiene casi toda la humedad de la comida. Si su receta resulta demasiado líquida al final del tiempo de cocción, quite la tapa de vidrio, ajuste la temperatura a HI, y reduzca el líquido por evaporación. Esto le llevará 30-45 minutos.
- La olla debe estar llena hasta la mitad como mínimo para obtener los mejores resultados.
- Al cocinar sopas o guisos, deje unas 2 pulgadas entre la comida y la parte de arriba de la fuente de cerámica para permitir que la comida hierva lentamente.
- Muchas de las recetas necesitan todo un día de cocción. También puede preparar la receta la noche anterior poniendo todos los ingredientes en la fuente de cerámica, tapándola y guardándola en la heladera durante la noche. En la mañana, coloque la fuente de cerámica en la olla y elija la temperatura deseada.
- La carne y las aves requieren por lo menos 7-8 horas en LOW. No use carne congelada en la olla de cocción lenta. Descongele la carne o las aves antes de cocinarlas.
- Saque toda la grasa visible de la carne o las aves.
- Cocine frijoles secos 1-2 horas en High, luego agregue el resto de los ingredientes y cocine en Low por el tiempo restante.
- Al cocinar guisos y estofados, obtendrá un sabor más rico e intenso si prepara los primeros pasos con métodos convencionales, por ejemplo dorando las cebollas, la carne y condimentos primero en una sartén antiadherente.

LO QUE DEBE HACER

- Tenga cuidado al manipular la fuente de cerámica y la tapa de vidrio.
- Use agarraderas al levantar la fuente de cerámica con comida caliente.
- Evite los cambios extremos de temperatura en la fuente de cerámica y la tapa de vidrio. Por ejemplo, no los coloque debajo de agua fría mientras estén calientes.

LO QUE NO DEBE HACER

- Usar la fuente de cerámica cuando esté rajada o rota.
- Usar la olla de cocción lenta sin la fuente de cerámica colocada.
- Colocar la fuente de cerámica sobre una superficie húmeda.
- Usar carne o comida congelada en la olla de cocción lenta. Siempre descongelarlos primero.
- Colocar la tapa de vidrio en el horno o el microondas.

NUNCA

- Usar limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica.
- Colocar agua u otros líquidos en la base de la olla de cocción lenta.
- Sumergir la base, cable o enchufe de la olla en agua.
- Tocar las superficies calientes con las manos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

CUIDADO: Verifique que la unidad esté desenchufada y que el control esté en "Off" antes de limpiarla.

- Permita que se enfríe antes de limpiarla.
- Quite la fuente de cerámica y la tapa de vidrio y lávelas con agua caliente y detergente suave para vajilla. Enjuáguelas y séquelas completamente.
- Nunca use limpiadores abrasivos o esponjas de metal para limpiar la fuente de cerámica o la tapa de vidrio.
- Para ablandar comida pegada, llene la fuente de cerámica con agua tibia jabonosa y deje que se ablande. Quítelas fregando suavemente con una esponjita de nylon.
- La fuente de cerámica y la tapa de vidrio se pueden lavar en el lavavajillas. Sin embargo, deberá tener cuidado para que no se dañen.
- Nunca sumerja el gabinete metálico, cable o enchufe en agua o ningún otro líquido.
- Limpie el gabinete metálico con un trapo húmedo. No lo sumerja en agua.
- Al guardar su olla de cocción lenta, enrolle ligeramente el cable, no lo enrosque alrededor de la unidad.

Cidra de Cereza Caliente y Picante

Ingredientes:

3 1/2Qt.	Cidra de manzana
3	Ramitas de canela
4,5 oz.	Gelatina de naranja
4,5 oz.	Gelatina de arándanos agrios

Instrucciones:
Mezcle la cidra de manzana con la canela en la olla. Caliéntelo en HI durante 3 horas. Agregue la gelatina de naranja y arándano y mezcle bien. Manténgalo en HI por una hora más para que se disuelva la gelatina. Colóquelo en LO para mantenerlo tibio. Sírvalo directamente desde la olla.

Queso Caliente para Mojar

Ingredientes:

3/4 taza	Manteca
2	Tallos de apio, rebanados fino
1	Cebolla mediana picada
1	Lata de 4 oz de champiñones en lata rebanados y escurridos
3 cucharaditas	Harina
1	Lata de 10 ½ oz. de sopa crema de apio
1	Rollo de 5 – 6 oz. de queso de ajo, cortado
1	Paquete de 10 oz. de brócoli picado

Instrucciones:
En una sartén pequeña, derrita la manteca y salte el apio, la cebolla y los champiñones. Cúbralos con harina. Colóquelos en la olla de cocción lenta levemente aceitada, mézclelos con el resto de los ingredientes. Tápela, cocine en HI mezclando cada 15 minutos hasta que se derrita el queso. Colóquela en LO por unas 2 - 4 horas o hasta que esté listo para servir. Sírvalo con nachos, coliflor, brócoli, palitos de zanahoria, apio y rábano.

Salsa de Espinaca y Alcachofa para Mojar

Ingredientes:

1	Paquete de 8oz. de queso crema suave
1/4 taza	Crema liviana
1/3 taza	Queso parmesano rallado
1/4 cucharadita	Sal de ajo
1	Caja de 8oz. de hojas de espinaca, descongelada y escurrida
1	Frasco o lata de 12oz. de corazones de alcachofa cortados, escurridos
2/3 taza	Queso Monterrey rallado
1	Taza de mezcla preparada de salsa, en lata o fresca

Instrucciones:
Coloque el queso crema, la crema, queso Parmesano y ajo en polvo en una procesadora hasta que se haga una crema pareja. Agregue la espinaca y procésela hasta que se mezcle bien. Agregue las alcachofas y procéselas hasta que queden bien picadas. Vierta la mezcla en la olla de cocción lenta. Tápelo y cocínelo en HI durante 1-1,5 horas hasta que se caliente en el medio. Desparrame el queso Monterrey por encima y coloque la salsa en un anillo junto al borde interior de la fuente de cerámica. Tápelo y continúe calentándolo en HI durante 15 minutos más, o hasta que se derrita el queso.

Alas de Pollo Teriyaki

Ingredientes:

2 lbs.	Alas de pollo
1 1/2	Cebolla grande, picada
2/3 taza	Salsa de soja
2/3 taza	De azúcar negra
1 cucharadita	Jengibre molido (o al gusto)
2	Dientes de ajo, picados
1/2 taza	Jerez seco de cocina

Instrucciones:
Enjuague y seque el pollo. Corte y deseche la punta de las alas. Corte cada ala en el medio para hacer dos pedazos. Coloque el pollo en una bandeja doradora. Dórelo a 4 o 5 pulgadas del calor durante 20 minutos, 10 minutos de cada lado o hasta que se ponga marrón. Colóquelo en la olla de cocción lenta.

Mezcle la cebolla, salsa de soja, azúcar negra, jengibre, ajo y Jerez de cocina en un tazón. Colóquelo sobre las alas de pollo. Tápelos y cocínelos en Bajo durante 5-6 horas o en Alto durante 2-3 horas. Mezcle ocasionalmente. Verifique que el pollo esté completamente cubierto por la salsa.

Minestrón de Verduras

Ingredientes:

4 tazas	Caldo de verduras o de pollo
4 tazas	Jugo de tomate
1 cucharadita	Hojas secas de albaca
1 cucharadita	Sal
1/2 cucharadita	Orégano seco
1/2 cucharada	Pimienta
3	Zanahorias medianas en trocitos (1 taza)
3	Tallos medianos de apio picado (1½ taza)
2	Cebollas medianas picadas (1 taza)
1 taza	Hongos frescos en trocitos (6 onzas)
3	Dientes de ajo picados
2	Latas de tomates (28 onzas) picados, sin escurrir
11/2 taza	Fideos rotini crudos
	Queso rallado, si lo desea

Instrucciones:

Mezcle todos los ingredientes menos los fideos y el queso en la olla. Tápelos y cocínelos en 'Low' durante 7-8 horas o hasta que las verduras estén tiernas. Agregue los fideos. Tápelos y cocínelos en 'High durante 15-20 minutos o hasta que los fideos estén hechos. Agregue queso a cada porción.

RECETAS DE COCINA

Frijoles Cocidos Tradicionales

Ingredientes:

4	Latas (28 oz. c/u) de frijoles vegetarianos cocidos, escurridos
1 1/2	Cebolla mediana picada (3/4 taza)
1 taza	Salsa BBQ
3/4 taza	Azúcar negra
3 cucharaditas	Mostaza molida

Instrucciones:

Mezcle todos los ingredientes. Tápelos y cocínelos en Low durante 4-5 horas (o en Hight durante 2-2,5 horas) o hasta que tenga la consistencia deseada.

Arroz con Leche Clásico

Ingredientes:

4 tazas	Arroz blanco cocido
3/4 taza	Pasas de uva
1 1/4 cucharadita	Vainilla
1 1/4	Lata (14 oz) leche condensada dulce
1 1/4	Lata (12 oz) leche evaporada
11/2 cucharadita	Azúcar
1 cucharadita	Canela molida (o al gusto)

Instrucciones:

Cubra el interior de la olla con spray para cocinar. Mezcle todos los ingredientes menos el azúcar y la vainilla en la olla. Tápelos y cocínelos en 'Low' durante 3-4 horas o hasta que se absorba todo el líquido. Revuélvalo. Espolvoree con azúcar y vainilla. Sírvalo tibio.

Costillas Asadas

Ingredientes:

2 1/2 lbs.	Costillas de cerdo
1/2 taza	Azúcar negra
1/2 cucharada	Pimienta
1 1/2 cucharadita	Líquido de ahumar
2	Dientes de ajo picados
1/2 cucharadita	Sal (o al gusto)
2	Cebollas chicas picadas
1/2 taza	Cola
1 taza	Salsa BBQ

Instrucciones:

Cubra el interior de la olla con spray para cocinar. Quite la piel de las costillas. Mezcle el azúcar negra, pimienta, líquido de ahumar, ajo y sal y recubra las costillas con la mezcla. Corte las costillas en pedazos de 4 pulgadas. Coloque capas de costillas y cebolla en la olla de cocción lenta. Vierta la cola sobre las costillas. Tápelos y cocínelos en 'Low' durante 8-9 horas o hasta que esté tierno. Saque las costillas de la olla. Escúrralas y deseche el líquido. Vierta salsa BBQ en un tazón bajo. Moje las costillas en la salsa. Colóquelas en la olla de cocción lenta. Vierta lo que quede de la salsa sobre las costillas. Tápelo y cocínelo en Low durante 1 hora.

KC241

EURO-PRO

GARANTÍA LIMITADA DE UN (1) AÑO

EURO-PRO Operating LLC garantiza este producto contra defectos de materiales y mano de obra por un término de un (1) año a partir de la fecha de compra original, siempre que sea utilizado para uso doméstico normal, sujeto a las siguientes condiciones, exclusiones y excepciones.

Si su artefacto no funciona correctamente al utilizarlo bajo condiciones domésticas normales dentro del período de garantía, devuelva el artefacto completo y los accesorios, con envío prepagado. Para Servicio al Cliente, llame al 1 (800) 798-7398 o visite nuestro sitio Web www.euro-pro.com.

Si el artefacto presenta un defecto de materiales o mano de obra, ***EURO-PRO Operating LLC*** lo reparará o remplazará sin cargo. El envío debe incluir un comprobante de la fecha de compra y $12,95 para cubrir los gastos de envío. *

La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC*** se limita únicamente al costo de reparación o reemplazo de la unidad, a nuestro criterio. Esta garantía no cubre el desgaste normal de las partes y no cubre ninguna unidad que haya sido alterada o utilizada con fines comerciales. Esta garantía limitada no cubre daños ocasionados por uso inadecuado, abuso, negligencia o daños causados por embalaje inapropiado o maltrato durante el transporte. Esta garantía no cubre daños o defectos causados o resultantes durante el transporte para su reparación o alteraciones del producto o cualquiera de sus partes, realizadas por una persona no autorizada por ***EURO-PRO Operating LLC***.

Esta garantía es válida para el comprador original del producto y excluye cualquier otra garantía legal y/o convencional. La responsabilidad de ***EURO-PRO Operating LLC,*** de existir, se limita a las obligaciones específicas asumidas expresamente bajo los términos de esta garantía limitada. Bajo ninguna circunstancia ***EURO-PRO Operating LLC*** será responsable por daños incidentales o indirectos de ninguna clase. Algunas provincias no permiten la exclusión o limitación de daños consiguientes o incidentales, por lo tanto lo anterior puede no ser válido para usted.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted puede también tener otros derechos los que varían de provincia a provincia.

***Importante: Embale el producto cuidadosamente para evitar daños durante el transporte. Asegúrese de incluir un comprobante de la fecha de compra y de colocarle una etiqueta al producto con su nombre, dirección completa y número de teléfono, una nota proporcionando información de la compra, número de modelo y una descripción del problema. Le recomendamos asegurar el paquete (puesto que la garantía no cubre daños de envío). Escriba en el exterior del paquete "ATTENTION CUSTOMER SERVICE". Nosotros nos esforzamos constantemente en mejorar nuestros productos, por lo tanto las especificaciones aquí indicadas pueden cambiar sin previo aviso.**

TARJETA DE REGISTRO DEL CLIENTE
SÓLO PARA CONSUMIDORES CANADIENSES

Complete y envíe la tarjeta de registro del producto dentro de los diez (10) días posteriores a la compra. El registro nos permitirá contactarnos con usted en caso de existir alguna notificación de seguridad con respecto al producto. Retornando esta tarjeta usted reconoce haber leído y entendido las instrucciones de uso y advertencias incluidas en estas instrucciones.

ENVIAR A:

***EURO-PRO Operating LLC*, 4400 BOIS FRANC, ST. LAURENT, QUEBEC, H4S 1A7**

KC241

Modelo del Artefacto

Fecha de compra **Nombre del Negocio**

Nombre del Dueño

Dirección **Ciudad** **Provincia** **Código Postal**

Impreso en China